

Petersilien-Suppe



Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zutaten:

300 g mehlig Kartoffeln
3 Bund glatte Petersilie
200 ml Schlagsahne
1 EL Butter

1 Zwiebel
700 ml Gemüsebrühe
Zitronensaft

Wie geht's?

1. Kartoffeln und Zwiebeln schälen und würfeln.
2. Butter im Topf schmelzen und Zwiebeln bei mittlerer Stufe andünsten.
3. Kartoffeln zugeben und 2 Minuten mitdünsten. Wärme hochdrehen.
4. Brühe und Sahne zugeben, aufkochen, dann bei mittlerer Hitze 15-20 Minuten köcheln.
5. Inzwischen Petersilienblätter von groben Stielen entfernen, mit kochendem Wasser überbrühen und kalt abschrecken. Ausdrücken und grob hacken.
6. Suppe pürieren.
7. 2 Kellen Suppe in ein hohes Gefäß geben und mit Petersilie zusammen pürieren. Petersilienmischung unter restliche Suppe mischen.
8. Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Mit dieser Variante wird die Suppe ein richtiges Highlight!

Gerne noch mit Muskat würzen für einen runden Geschmack.

Diese Suppe kann auch mit Pastinake statt der Kartoffel oder statt der Petersilie (dann ist es eine Pastinakensuppe) gekocht werden.

Diese Toppings können noch als Beilage draufgestreut werden:

- Geräucherte Forelle in Stücke geschnitten
- Geröstete Brotcroutons: Brot in kleine Stücke schneiden, mit etwas Butter bei mittlerer Hitze lange rösten bis die Brotstücke knusprig und goldgelb sind
- Ein paar Röstzwiebeln
- Naturjoghurt